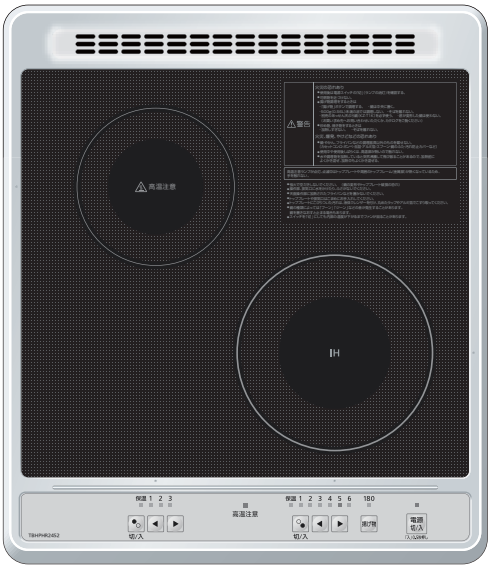
取扱説明書 保管用

ハイブリッドヒーター （家庭用）

IH（鉄・ステンレスタイプ）／ラジエントヒーター

品番 TBHPHR2452

※品番の先頭には、キッチンシリーズを示す英字２文字が入ります。



もくじ

	ページ
安全上のご注意	1〜3
ご使用上のお願い	4
使える鍋について	5
各部のなまえ	7
基本的な使い方（右・IHヒーター）	8
揚げ物調理（右・IHヒーター）	9
ラジエントヒーター（左ヒーター）	11
安全機能・アラーム	12
お手入れ	13
次の表示がでたとき	14
故障かな?と思ったら	15
保証とアフターサービス	17
保証書	18
仕様	裏表紙

このたびは、ハイブリッドヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

- ●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しく安全にお使いください。
- **●ご使用前に「安全上のご注意」（1〜3ページ）を必ずお読みください。**
- ●保証書は「お買い上げ日・販売店名」などの記入を確かめ、取扱説明書とともに大切に保管してください。

保証書付き

D0412-0

安全上のご注意

必ずお守りください！

人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して説明しています。

⚠警告 『死亡や重傷を負うおそれがある』内容です。	⚠注意 『障害を負うことや、財産の損害が発生するおそれがある』内容です。

■お守りいただく内容を次の図記号で説明しています。

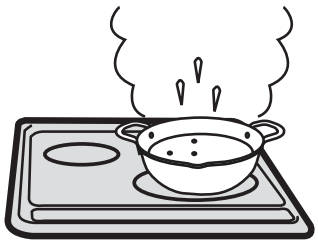
してはいけない内容です。	実行しなければならない内容です。

⚠警告

揚げ物調理は

◆そばを離れない

● 油煙が多く出たらすぐに電源を「切」にする
(加熱を続けると発火します)



◆右ヒーターの「揚げ物 キー」で調理する
(ラジエントヒーターで揚げ物調理を行うと温度調節機能が働かず油の温度が上がりすぎて、火災の原因になります)

◆油量は５００ｇ（0.56Ｌ）以上で調理する

◆必ず「あっせんの天ぷら鍋」を使い、ヒーターの中央に置く
(油温が上がりすぎ、発火の原因になります)

➡ P9~10

炒め物・焼き物などは

◆そばを離れない

◆加熱しすぎないよう火力を調節する
(少量の油を使うため、油温が急激に上がり発火します)

◆底が変形していない平らな鍋を使う
(鍋底が薄いもの・反っているものは赤熱することがあります。)

煮物・汁物などの加熱

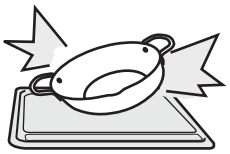
◆水や調理物を加熱していると、突然沸騰して飛び散ることがあり、やけどけがの原因になります。加熱前にお玉などでよくかき混ぜてください。また、加熱中もよくかき混ぜながら温めてください。

● 特に、カレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物や汁物には注意してください。

⚠警告

トッププレート（けが・やけど・火災・爆発の原因になります）

◆「高温注意ランプ」が点灯、点滅中はトッププレートやその周辺の金属部に触れない



◆強い衝撃を加えない　上に乗ったり、物を落としたりしない

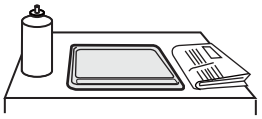
（トッププレートはガラス製です。ひびが入ったり割れると異常動作や感電の原因になります）

⇒このようなときは直ちに使用を中止し、ブレーカーをＯＦＦにしてすぐに修理を依頼してください。
修理は販売店にご相談ください。

◆可燃物を置いたり近づけない

- ふきん、紙パック、食品トレイなど

◆鍋・やかん・フライパン以外の物を載せない



- カセットコンロ・ボンベ・缶詰（誤って加熱されると爆発の原因になります）
- アルミ箔鍋（故障の原因になります）
- アルミ箔や金属のスプーン・フォーク・レトルトパック・内側にアルミ箔を貼った紙パック
  新聞・雑誌・ふきんなど燃えやすい物（けが・やけど・発火の原因になります）
- ラジエントヒーターに直接食材をのせて調理しない（火災の原因になります）

プラグ、コードの取扱いに注意

（ショート・絶縁不良・劣化などによる発火や感電の原因になります）

◆定格２０Ａ・ＡＣ２００Ｖコンセントを単独で使う

◆プラグのほこりなどは定期的に掃除する

◆傷んだコード・プラグ、緩んだコンセントは使わない

◆コードを加工したり無理な力を加えない

- 傷つける、挟みこむ、ねじる、
  無理に曲げる、束ねる　などしない

◆プラグの抜き差しは乾いた手で行う

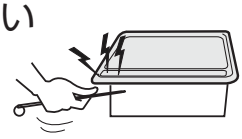
◆乳幼児に器具用プラグをなめさせない

その他にもご注意を

（やけど・感電・けがの原因になります）

◆幼い子どもや取り扱いの不慣れな方だけで使わせたり幼児に触れさせない

◆吸・排気口やすき間にピンや針金などの異物または指を入れない



◆使用後は、必ず電源を「切」にする
（長期不在のときはブレーカーも切る）

分解禁止

◆絶対に分解・修理・改造は行わない
修理は販売店にご相談ください。

水ぬれ禁止

◆本体に水をかけない

安全上のご注意

必ずお守りください！

⚠注意

◆医療用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください。
（本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります）

揚げ物調理は

◆他の器具 (ガスこんろ)や他のヒーターであらかじめ加熱した油を使わない
（温度制御装置が正しく働かず火災の原因になります）

◆油煙が多く出たらすぐに電源を「切」にする（加熱を続けると発火します）

◆揚げ物調理中は油の飛び散りに注意し、顔を近づけない
（油が飛び散って、やけどの原因になります）

その他にもご注意を

（過熱・異常動作によるやけどや感電・故障・火災の原因になります）

◆調理・湯沸かし以外の目的で使わない

◆本体前後に物を置かない

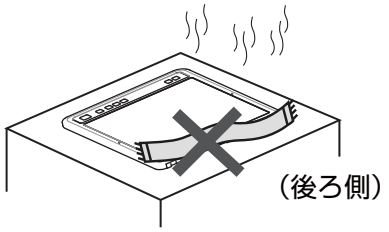
◆吸気口・排気口はふさがない
（排気口の上に調味料や鍋のふたなどを置かないでください）

◆ワークトップから本体を取り外して単独で使用しない

◆鍋を不安定な状態にしない
（トッププレートのふちにのり上げていると落下して、危険です）

◆空だきしたり、過熱しすぎない
（鍋の破損・本体の故障の原因になります）
※鍋の中に水を入れずにレトルト食品やアルミパック食品などを加熱しないでください
※フライパンの予熱などは、長く加熱しないでください

◆トッププレートは使用後しばらくの間、熱くなっているため手を触れない
また、鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない



◆トッププレートの上で直接調理をしない
※ラジエントヒーターで魚を焼いたり、しょうゆ、汁などがたれる調理をしないでください

◆キッチン収納部内の本体底板に収納物を接触させない
（収納物が熱により変形、変質する恐れがあります）
※ヒーターの使用中、使用後は本体底部も熱くなっているので、収納の際などに手を触れないようにしてください

◆アルミ製容器（うどんなどが入った簡易鍋)を加熱しない
※ラジエントヒーターで加熱するか、ＩＨ対応鍋に移して加熱してください

◆鍋の下に紙や電磁調理器用焼け焦げ防止シートなどを敷かない
（温度調節機能が正しく働かなくなります）

ご使用上のお願い

トッププレート

重いものをのせない

- トッププレートにひび割れやそりが起こり、故障の原因になります。
- 使用できる重さは、内容物を含めて１０ｋｇまでです。
- 使用しないときも、重いものをのせないでください。

枠を鍋底でこすったり、熱い鍋を置かない

- 傷付き、変色の原因になります。

ＩＨジャー炊飯器など電磁誘導加熱の調理機器をのせて使わない

- 磁力線により器具が故障する原因になります。

酸の強い食品が付いた場合は早めにふき取る

- ジャム・レモン汁・梅を使った食品などを放置すると、トッププレートが変色する原因になります。

トッププレートや鍋底がぬれた状態で加熱しない

- 鍋底から湯気が吹き出し、やけどのおそれがあります。

鍋のふたや調理用の受皿などを置かない

- ヒーターが入ると加熱され、火災や故障の原因になります。

特にＩＨヒーター部は使用のたびにお手入れをする

- 汚れが原因で温度調節機能がうまく働かなくなります。また、悪臭などの原因になります。

その他のお願い

操作部に鍋を置かない

- 操作部に鍋底が触れたりすると誤動作することがあります。
  すぐに鍋を取り除いてください。

テレビやラジオ、リモコン付き電気製品は３m以上離す

- 雑音や誤動作のおそれがあります。

害虫（ゴキブリなど）が製品内に侵入すると故障の原因になります。

- 適切な環境下でご使用ください。

磁気の影響を受けやすいものを近づけない

- キャッシュカード・テレホンカード
  自動改札用定期券・フロッピーディスク
  テープなどをトッププレートの上にのせると記憶が消えるおそれがあります。

使える鍋について

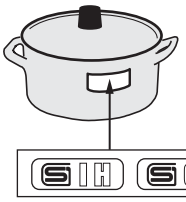
ＩHヒーター

- 材質や底の形状により、使える鍋と使えない鍋があります。鍋は、財団法人「製品安全協会」認定の (S IH) (S CH-IH) マークがついた鍋をおすすめします。
- 鍋底の薄いものや底が反っているフライパンは、強火で予熱すると赤熱する場合があります。

ラジエントヒーター

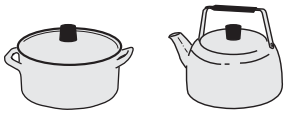
- ＩHヒーターで使えないアルミや銅鍋が使えますが、ＩHヒーターに比べヒーター火力は弱くなります。

新しく購入するとき



表示マークを確認してください。

(S IH) (S CH-IH)

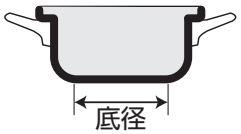
鍋　の　材　質		ＩＨヒーター	ラジエントヒーター
鉄、鉄鋳物 耐熱ホーロー		○ ● ホーロー鍋の種類（鍋底が薄いものなど）によっては、空だきすると底面のホーローが溶けることがあります。ホーローが溶けて焼き付きトッププレートが損傷します。	○
ステンレス	有磁性ステンレス 18–0 （磁石がつく）	○	○
	一層鍋 18–8・18–10 （磁石がつかない）	○ ● 底の厚さが１mmを超えると、火力が弱くなったり使えないものがあります。	○
	多層鋼鍋 （クラッド鍋）	○ ● ３層であいだに鉄を挟んでいるものや、底が18–0ステンレスのもの（磁石がつく）は使えます。 ● 種類によっては火力が弱くなったり使えないものがあります。	○
アルミ箔鍋 うどん、よせ鍋		× ● アルミ箔鍋は「ＩH用」と表示されていても使わない。 ● ＩHヒーターが異常に高温になり本製品が故障します。	○
アルミ 		×	○
耐熱ガラス 陶磁器 （土鍋・セラミックス鍋）		× ● 土鍋の陶磁器は「ＩH用」と表示されていても使わない。 ● 形状などによっては、本製品が故障します。 ● ＩHヒーターが高温になると通電をコントロールして火力が弱くなり、うまく調理できません。	△ ● 土鍋の底がすれると、トッププレートを傷付けることがあります。 ● 耐熱ガラスの鍋は割れることがあります。

鍋　の　形　状

ＩHヒーター

○

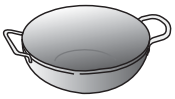
●底が平らで底径が約12～22cmの鍋



×

●直径12cm未満

●中華鍋など
底の丸いもの



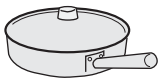
●約3mm以上の反りや脚があるもの

●鍋底の厚さが0.6mm以下のものは
鍋底が反ることがあります。

ラジエントヒーター

○

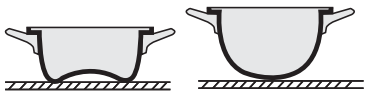
●底が平らで厚手の鍋が適しています。
●直径18cm以下の鍋が使えます。



（ＩHヒーターで使えない小さなミルクパンなど）

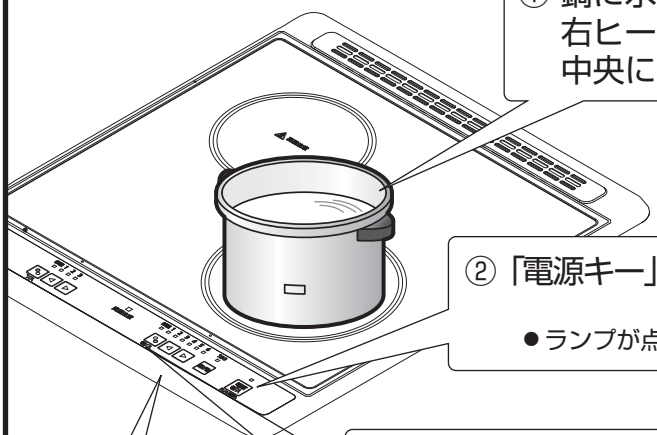
×

●耐熱ホーロー以外のホーロー鍋
●鍋底に凹凸がある鍋
ヒーターの損傷や寿命を縮める原因
になります。



●ガス直火対応以外の鍋
●直火用魚焼器（ホーロー）は
トッププレートに溶着する
可能性があるので使用しないでください。

お手持ちの鍋で確認するとき（右ＩHヒーター）



① 鍋に水を入れ、
右ヒーター
中央に置く

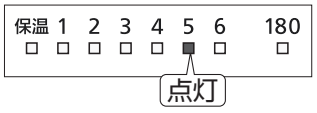
②「電源キー」電源 切/入 を押す
「入」0.5秒押し
●ランプが点灯

③「右ヒーターキー」 を押す
切/入
●操作部の火力表示ランプが点滅

④「火力調節キー」
◀ ▶ を押す

○ 使える鍋は

操作部の火力表示ランプが点灯。



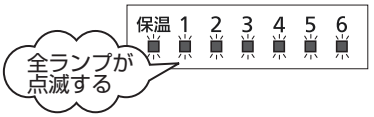
確認したら、すぐに 右ヒーターキー
を押して通電を切る。

●使える鍋と見分けても、材質や形状に
よっては火力が弱くなる場合があります。

× 使えない鍋は

操作部の火力表示ランプが点滅。

鍋無し自動ＯＦＦ機能が働き、鍋は加熱
されません。



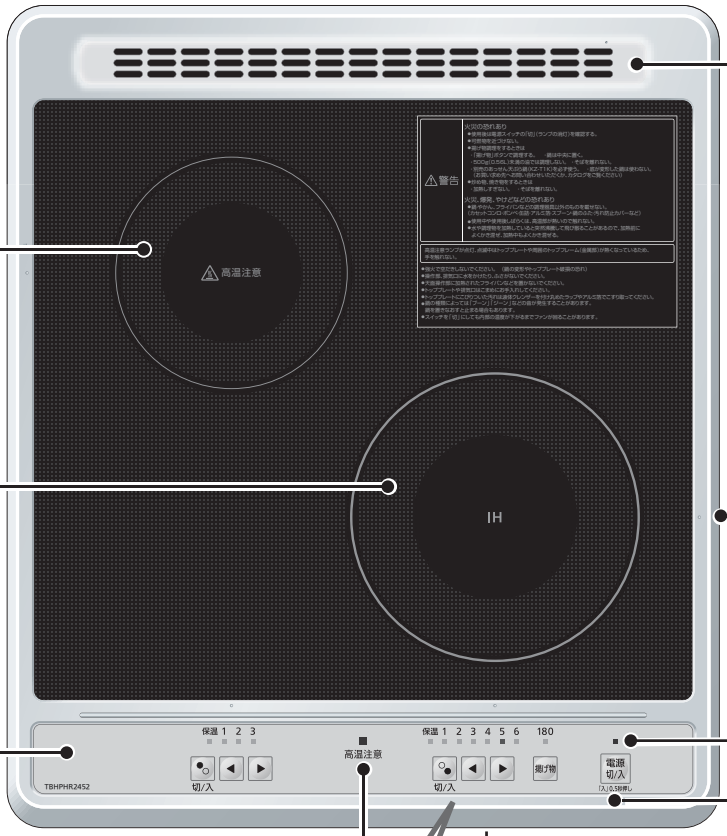
●約１分後に火力表示ランプが消灯し、
自動的に通電が止まります。

●小さい鍋や鍋の材質によっては通電できる場合とできない場合があります。

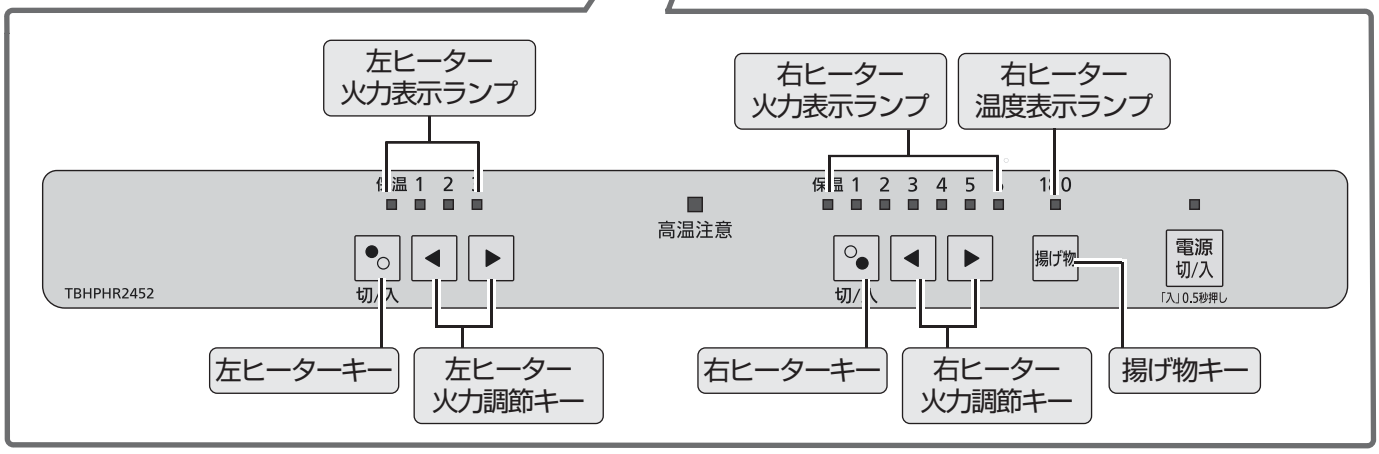
各部のなまえ

※イラストと実物は少し異なります。

本体各部



操作部

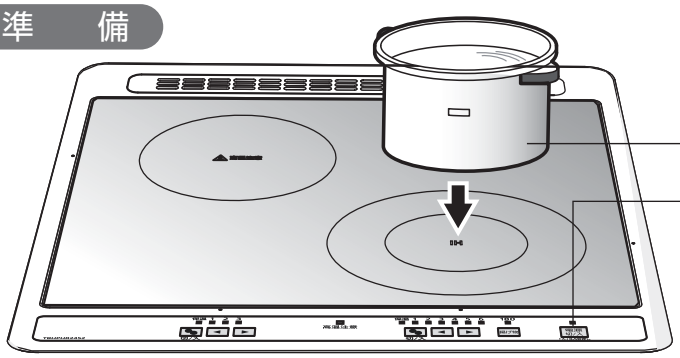


ご注意

- 加熱中に操作部のいずれかのキーを約５秒間押し続けたときは、加熱スタート前の動作に戻ります。
- ２つ以上のキーを同時に押しても受け付けません。

基本的な使い方（右・IHヒーター）

準　備



［IH］とは電磁誘導加熱のことです。磁力線の働きで鍋自体を発熱させます。

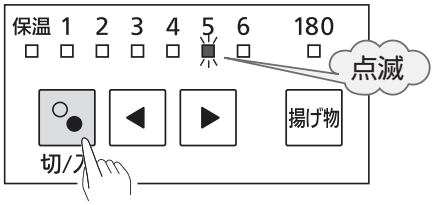
❶ 鍋を中央に置く。

❷「電源キー」［電源切/入］を押す
（「入」0.5秒押し）

（0.5秒以上押すと「ピッ」と鳴り電源ランプが点灯。）

1

「右ヒーターキー」［切/入］を押す

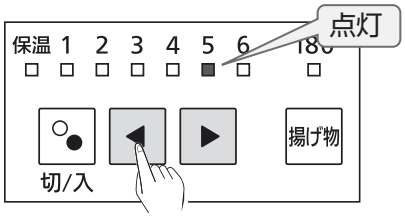


- 安全のため、右ヒーターキーを押しただけではヒーターに通電されません。
- 約１分以上キー操作がない場合は、受付を取り消します。→操作しなおす。

2

「火力調節キー」［◀］［▶］を押して火力を選ぶ

- 火力は押すごとに変わります。
- 自動的に火力「5」（1.5kW）でスタート



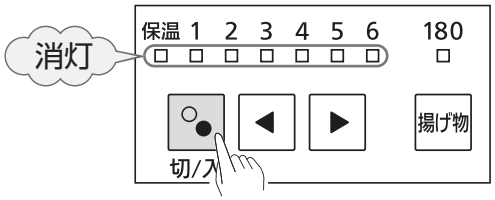
火力調節の目安

表　示	火　力	用　途
保温 1 2 3 4 5 6 ■	2000W	●だし汁などを煮立てる ●肉類を焼く
保温 1 2 3 4 5 ■ □	1500W	
保温 1 2 3 4 ■ □ □	1100W	●おでんなど多くの量を煮込む ●煮魚などの中火料理 ●卵料理
保温 1 2 3 ■ □ □ □	800W	
保温 1 2 ■ □ □ □ □	500W	●カレー・ポタージュなど粘性のある煮込み料理 煮込み中は、材料を数回かき混ぜる
保温 1 ■ □ □ □ □ □	300W	
保温 ■ □ □ □ □ □ □	120W（相当）	●保温

3

調理が終わったら
「右ヒーターキー」［切/入］を押す

- ヒーターの通電が切れます。



ご 注 意

- フライパンの種類によっては、高温になりすぎて底面が赤熱して変形することがあります。火力を下げてご使用ください。
- 少量の油を入れて予熱する場合や予熱したフライパンに油を入れると、油の温度が急激に上がり発火するおそれがあります。
- ヒーターの火力が強い場合、鍋、やかんの形状によっては振動したり、蒸気が勢いよく出るおそれがありますので注意してください。

故障ではありません

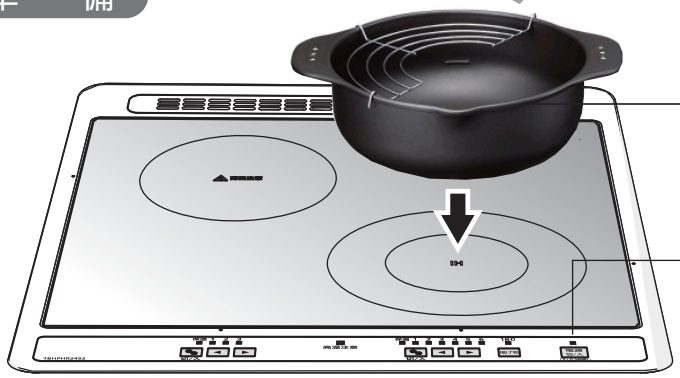
- 使いはじめに、本体内部からにおいが出ることがありますが、ご使用にともない出なくなります。

揚げ物調理（右・IHヒーター）

必ず
あっせんの天ぷら
鍋を使う

品番　KZ−T1K
パナソニック製
内径:221mm、深さ:83mm
希望小売価格 2,310円(税込)
●お買い求め先にお問い合わせください。(2012年6月現在)

準　備



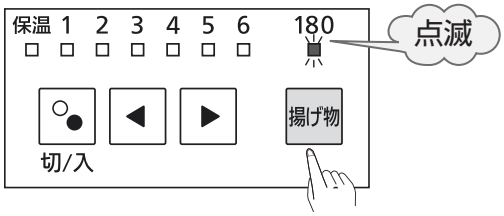
❶ あっせん天ぷら鍋に油を入れ、中央に置く
●５００ｇ未満の油で揚げない（発火の原因）

❷「電源キー」[電源 切/入]（「入」0.5秒押し）を押す
（0.5秒以上押すと「ピッ」と鳴り電源ランプが点灯。）

1

「揚げ物キー」[揚げ物] を押す

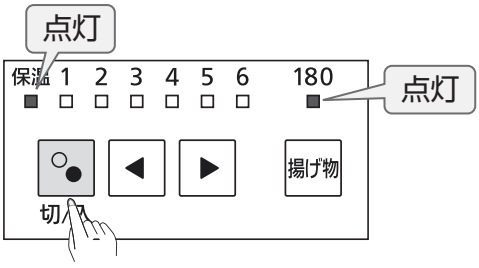
●約１分以上キー操作がない場合は、受付を取り消します。→ 操作しなおす。



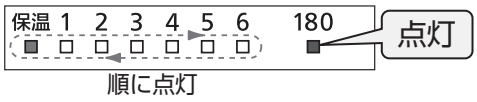
2

「右ヒーターキー」[切/入] を押す

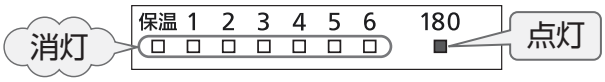
●予熱を開始します。（設定温度約180℃）
●予熱中は、火力表示ランプが順に点灯します。
●設定温度約180℃になるとアラームが鳴り、火力表示ランプが消灯します。



【予熱中】



【油温約１８０℃到達】

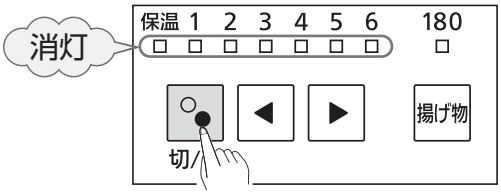


設定温度までの所要時間は油量５００ｇで約9～１５分です。
・初期の油温によって前後します

3

調理が終わったら
「右ヒーターキー」[切/入] を押す

●ヒーターの通電が切れます。



揚げ物調理のコツ

◆揚げ物キーを選択してください。
◆1回に揚げる量は、油の表面積の1／2程度が目安です。

温度調節機能を正しく働かせるために、次のことを守りましょう。

■トッププレートを確認する
- ●汚れていないこと。
- ●冷めていること。

■次のような油は使わない
- ●熱い油。
- ●何度も使って揚げカスが沈んだり、茶褐色に濁った油。

■加熱を始めたら、油を継ぎ足さない

■ラジエントヒーターに移動させない。

必ずあっせんの天ぷら鍋で

(KZ-T1K)

油は800ｇが基本です

（500ｇ未満で調理しない。少ないと発火の原因になります）

油の飛び散りを少なくするために

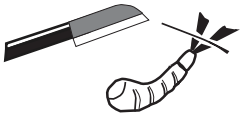
■材料をきちんと下ごしらえする
- ●材料に含まれている水分や空気は加熱すると膨張して破裂します。材料の水分をしっかりふき取る、空洞のある野菜などには切り込みを入れるなどしてください。
- ●ドーナツなどの揚げ菓子生地にはベーキングパウダーや砂糖を入れてください。

■鍋の内側に水滴が付いたまま油を入れない

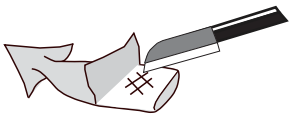
■油温が適温にならないうちに材料を入れない

特に注意が必要です

えび
尾の先を切り水分を出す



いか
皮をむき切れ目を入れる



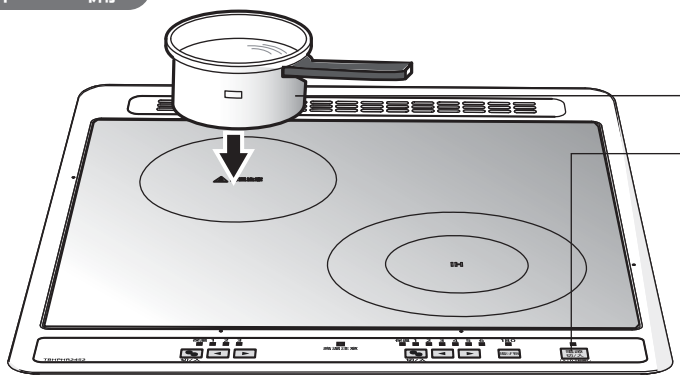
ししとう
切り込み又はようじで穴をあける

故障ではありません

● 揚げ物調理中にヒーター部から鍋を外すと、安全制御が働き、加熱を停止します。

ラジエントヒーター（左ヒーター）

準　備



■ＩＨヒーターで使えない鍋や小さな鍋で少量を加熱するときに使います。

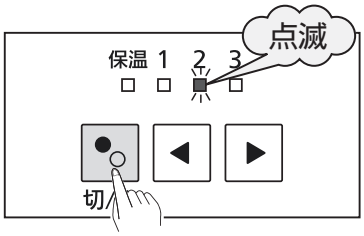
❶ 鍋を中央に置く。

❷「電源キー」[電源 切/入]（「入」0.5秒押し）を押す

（0.5秒以上押すと「ピッ」と鳴り電源ランプが点灯。）

1

「左ヒーターキー」[切/入] を押す

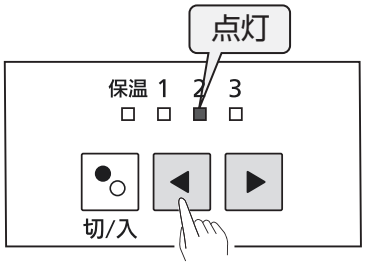


- 安全のため、左ヒーターキーを押しただけではヒーターに通電されません。
- 約１分以上キー操作がない場合は、受付を取り消します。→ 操作しなおす。

2

「火力調節キー」[◀] [▶] を押して火力を選ぶ

- 火力は押すごとに変わります。
- 自動的に火力「2」（800W）でスタート



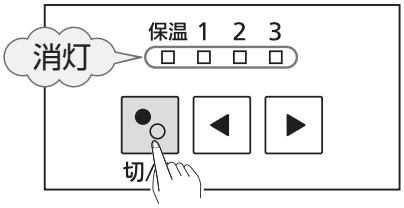
火力調節の目安

表　示	火　力	用　途
保温 1 2 3 □ □ □ ■	1200W	●だし汁などを煮立てる ●肉類を焼く
保温 1 2 3 □ □ ■ □	800W（相当）	●おでんなど多くの量を煮込む ●煮魚などの中火料理
保温 1 2 3 □ ■ □ □	400W（相当）	●卵料理 ●カレーなど粘性のある煮込み料理
保温 1 2 3 ■ □ □ □	160W（相当）	●保温

3

調理が終わったら
「左ヒーターキー」[切/入] を押す

- ヒーターの通電が切れます。

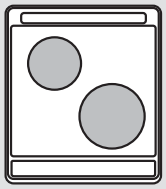


ご 注 意

- お手入れはやけどを防ぐため、トッププレートが冷えてから行ってください。
- 調理中は、紙・プラスチック製容器など、燃えるものは近づけないでください。

安全機能

すべてのヒーターに働きます

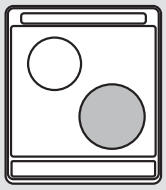


■切り忘れ防止機能

切り忘れても、最終キー操作後一定時間が過ぎると、自動的に通電を停止します。

- 右ヒーター　・・・・・・・・　約45分
- 左ヒーター　・・・・・・・・　約20分

ＩＨヒーターに働きます



■温度過昇防止機能

調理中、鍋底の温度が異常に上がると、自動的に通電を切・入してコントロールします。

■鍋無し自動ＯＦＦ機能

鍋を外すと火力表示ランプが点滅し、約１分後に通電を停止します。

電源キーに働きます

■オートパワーオフ機能

電源「入」の状態で５分間放置された場合、自動的に電源が切れます。

アラーム

こんなときにアラームが鳴ります！

5種類のアラームがそれぞれの状態をお知らせします。

アラームの種類	アラームの状態	アラームの種類	アラームの状態
ピッ	操作部の各キーを操作したとき（加熱開始など）	ピピピ…	エラー表示とともに鳴る（連続10秒間）
ピー	加熱停止操作を行ったとき	ピピッ（５回）	揚げ物で設定温度に到達したとき
	操作部の各キーを受け付けないとき	ピピッ（１回）	左右ヒーターの火力調節で、これ以上「強」側に設定できないとき
	安全タイマーが作動したとき		

お手入れ　安全にご使用いただくため点検・お手入れをしてください。

⚠注意

必ず電源を切り、高温注意表示が消えて十分に冷えてから行う。
（やけどの原因になります）

排気口に水を入れない。
（やけど、感電、けがの原因になります）
※万が一、水分が入った場合、キャビネット内に滴下します。
キャビネット内をすぐにふき取ってください。
（キャビネットの腐食の原因になります）

お手入れは、使用のたびに行う。
（発煙や発火の原因になります）

キャビネット内の製品に触れるときは十分に注意する。
（やけど、けがの原因になります）

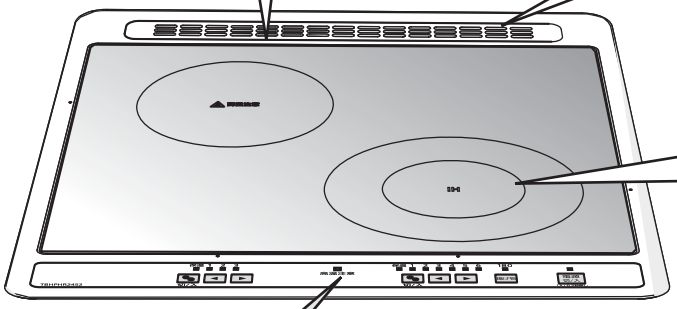
本体部　たわし、金属たわしやベンジン、シンナーは使用しない（表面を傷つけます）

トッププレート枠

- 乾いた柔らかい布でふき取ってください。
- 酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤など)は使わないでください。(変色の原因)
- ご使用のたびにお手入れをしてください。（放置すると汚れが残ります）

排気口

- 乾いた柔らかい布でふき取ってください。
- 酸性・アルカリ性の強い洗剤(漂白剤など)は使わないでください。(変色の原因)
- 水を入れないでください。（キャビネットの腐食の原因になります）



操　作　部

- 乾いた柔らかい布でふき取ってください。
- 酸性・アルカリ性の強い洗剤は使わないでください。（故障の原因になります。）
- 水にぬらさないでください。（故障の原因になります。）

トッププレート

軽い汚れ

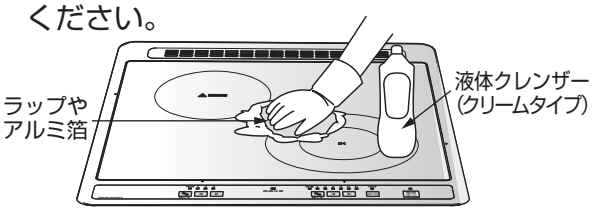
絞ったふきんでふき取ってください。

油汚れ

台所用中性洗剤でふき取ってください。
酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤など）は使わないでください。（変色の原因）

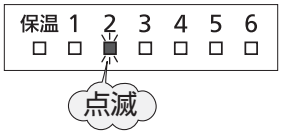
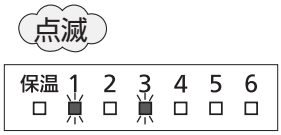
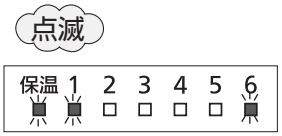
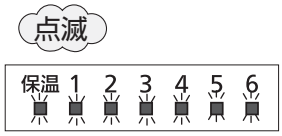
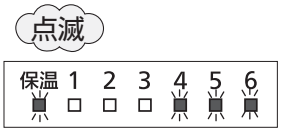
取りにくい汚れ

液体クレンザーなどを少量つけて、ラップやアルミ箔などを丸めてこすり取ってください。



次の表示がでたとき

■ 安全機能が働くと次の表示でお知らせします。表示内容をご確認ください。

表　　示	原　　因	処　　置
	温度過昇防止 ●油量が少ない場合や、鍋が空焼きで鍋底温度が異常に上がった。 ●鍋底やトッププレートに異物や汚れがこびりついている。	●油量は、定量範囲内で調理を行ってください。 ●異物や汚れを取り除いてください。
	揚げ物異常検知 ●鍋底に反りがあったり、変形している。	●底が反ったり、変形していない鍋をご使用ください。 (9ページ参照)
	吸気口・排気口目詰まり検知 ●ＩＨヒーター使用時に、吸気口・排気口をふさいでいるため、本体内部の温度が高くなった。	●吸気口・排気口をふさいでいるものを取り除いてください。
	鍋無し自動ＯＦＦ ●鍋を置いていない。 ●使用中に鍋を外した。 ●使えない鍋を使用している。	●鍋を置いてください。 ●ＩＨヒーターで使える鍋をご使用ください。
	●電源電圧が異常に低い場合。	●アフターサービスのお問い合わせ先にご連絡ください。

●表示内容を確認したら、電源を「切」にして処置を行ってください。

■ その他のエラー表示

上記以外の火力表示ランプの点滅が出たときは再度通電を行い、同じ表示が出たらアフターサービスのお問い合わせ先にご連絡ください。

故障かな？と思ったら

故障と思う前につぎの内容をお調べいただき、それでも直らないときはご使用を中止し、「電源キー」とブレーカーを「OFF」にして、「アフターサービスのお問い合わせ先」にご連絡ください。

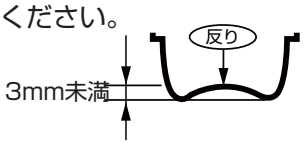
ヒーターが入らない・切れている

症　状	原　因	処　置
キーを押しても通電しない(どのランプも点灯しない)	●専用回路のブレーカーが落ちている。	●ブレーカーを入れてください。
	●電源が「切」になっている。 電源を「入」の状態で5分間放置するとオートパワーオフ機能が働く。	●「電源キー」を押して「入」にしてください。
ＩＨヒーター調理中に火力表示が点滅している 点滅 保温 1 2 3 4 5 6	●吸気口・排気口がふさがれている。	●吸気口・排気口をふさいでいるものを取り除いてください。 ●吸気口・排気口にたまっているホコリを取り除いてください。 取り除く
ＩＨヒーター調理中に火力表示が点滅している 点滅 保温 1 2 3 4 5 6	●鍋をのせていない。	●鍋をのせてください。
	●ＩＨヒーターで使えない鍋をのせている。	●ＩＨヒーターで使える鍋に入れ替えてください。（5ページ参照）
	●使用中に鍋を外した。	●鍋をＩＨヒーター中央へのせてください。
	●使用中に鍋の位置が大きくずれた。	●鍋をＩＨヒーター中央へ置き直してください。
	●鍋の底の直径が小さかったり、鍋底が反っているものを使用している。	●鍋底の直径は12～22cmのもので鍋底の反りが3mm未満のものをご使用ください。（6ページ参照）
使っている途中で、ピーとアラームが鳴りヒーターの通電が切れる	●最終キー操作後一定時間が過ぎると自動的に通電を停止する。 ※切り忘れ防止機能 右ヒーター：約45分 左ヒーター：約20分	●再度キーを操作してください。

その他

症　状	原　因	処　置
ラジエントヒーターが周期的に赤くなったり消えたりする	●ヒーターの入・切を自動で行い火力をコントロールしている。	●そのままご使用ください。 異常ではありません
使用中にアラームが鳴り、火力表示ランプが点滅している	●機器本体内部に異常が発生している。	●使用を中止し、ブレーカーを切って修理を依頼してください。

火力が弱くなる

症　状	原　因	処　置
使っている途中で火力感がなくなった	●炒め物調理などして、鍋底温度が異常に上がり、自動的に火力がコントロールされた。 ※温度過昇防止機能	●そのままご使用ください。 鍋底温度が下がると自動的に火力が強くなります。 異常ではありません
ＩＨヒーターでの調理に時間がかかる	●「ＩＨ用」と表示している土鍋を使用し、ＩＨヒーターが高温になった。	●土鍋は「ＩＨ用」と表示していても使わないでください。 （5ページ参照）
	●鍋底に異物が付着している。 また、トッププレートが汚れている。	●鍋やトッププレートのお手入れをしてご使用ください。（13ページ参照） ●使える鍋をご使用ください。 （5ページ参照）
	●鍋底が反っている鍋を使用している。	●鍋底の反りが3㎜未満のものをご使用ください。 

使用中に音がする

症　状	原　因	処　置
ＩＨヒーターを使用中に鍋から音がする	●鍋の種類により、磁力線が鍋自体を振動させるため、その振動で発生する。 ●鍋底の薄い鍋やホーローの密着が良くないホーロー鍋などによっては、「ブーン」や「ジー」などの音が発生することがある。 また、取っ手に振動を感じることがある。	●鍋の位置をずらしたり、置き直してみてください。 音が止まる場合もあります。 ●鍋底の薄い鍋は交換することをおすすめします。 異常ではありません
	●ＩＨヒーターを保温で使用したとき、「カチッ」という音が発生することがある。	●故障ではありません。 そのままご使用ください。 異常ではありません
電源を「切」にしても本体から音がする	●器具本体内部の温度が高い間は、部品を冷却しているファンが作動する。	●そのままにしておきます。 温度が下がると自動的にとまります。 異常ではありません

保障とアフターサービス よくお読みください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は

■まず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

●お買い上げの際に記入されると便利です。

販売店名	
電話	
お引き渡し日	年　月　日

■保証書（18ページ）

お引き渡し日・販売店名などの記入を確かめ、お買い上げの販売店からお受け取り、保管してください。

保証期間：お引き渡し日から本体1年間

■補修用性能部品の保有期間 7年

当社は、本製品の機能を維持するために必要な部品を、製造打ち切り後7年保有しています。

修理を依頼されるとき

■まず、使用機器の電気・ガス・水道などの元を断ち、お買い上げの販売店へご連絡ください。

■ご連絡いただきたい内容

①品名
②品番 ※品番記載位置は裏表紙をご確認ください。
③お引き渡し日
④異常の状況 （できるだけ具体的に）

●**保証期間中は、**保証書の規定に従って出張修理をさせていただきます。

●**保証期間を過ぎているときは、**診断をして修理できる場合は、ご要望により修理させていただきます。

●**修理料金は次の内容で構成されています。**
【技術料】診断・修理・調整・点検などの費用です。
【部品代】修理に使用した部品および補助材料代です。
【出張料】お客様のご依頼により技術者を派遣する費用です。

商品の情報はホームページでご確認ください。 パナソニック 検索 http://panasonic.co.jp/

お客様ご相談窓口のご案内

修理のご用命は http://sumai.panasonic.jp/support/repair/

■パナソニック エコソリューションズ **修理ご相談窓口** 【受付時間】365日/9:00～20:00

ナビダイヤル **0570-081-365**

※全国どこからでも市内通話料金でご利用いただけます。

●携帯電話・PHS・IP/ ひかり電話などのご利用は
大 阪 06-6906-1090
札 幌 011-261-6401 (転)　名古屋 052-551-7900 (転)
東 京 03-5392-7190 (転)　福 岡 092-622-0531 (転)

商品のお問い合わせは http://panasonic.co.jp/cs/

■パナソニック **お客様ご相談センター** 【受付時間】365日/9:00～20:00

フリーダイヤル **0120-878-365**

※携帯電話・PHSからもご利用になれます。

●左記番号がご利用いただけない場合は…**06-6907-1187**
●FAX …… フリーダイヤル **0120-878-236**

音声ガイダンスを短くするには	案内が聞こえたら電話機ボタンの「87」と「650＃」を押してください。（番号を押しても案内が続く場合は、「＊」ボタンを押してから操作してください。）

※ご使用の回線（IP電話やひかり電話など）によっては、回線の混雑時に数分で切れる場合があります。
※(転)印は大阪へ自動転送になり、拠点から大阪までの転送通信料は当社負担です。
※所在地、電話番号、受付時間などが変更になることがあります。

ご相談窓口における個人情報のお取り扱い

パナソニック株式会社およびグループ関係会社は、お客様の個人情報をご相談対応や修理対応などに利用させていただき、ご相談内容は録音させていただきます。また、折り返し電話をさせていただくときのために発信番号を通知いただいております。なお、個人情報を適切に管理し、修理業務等を委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に開示・提供いたしません。個人情報に関するお問い合わせは、ご相談いただきました窓口にご連絡ください。

出張修理

ハイブリッドヒーター保証書

※お客様	お名前 ご住所 電話番号（　　）　—	様	年　月　日
※販売店	取扱販売店名・住所	シリーズ・品番	TBHPHR2452
		保証期間	き渡し日から）本体　1年間

無料修理規定

店様へ　上記※印欄は必　入してお渡しください。

本書はお引き渡し日から本書に　　料修理規定の内容で無料修理を行うことをお約束するものです。

1. 取扱説明書、本体貼付ラベル等の注意　　った使用　　証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
   （イ）無料修理をご依頼になる場合には、お　　販売店にお申　　ださい。
   （ロ）お買い上げの販売店に無料修理をご　　い場合には、　　談窓口にご相談く
   （ハ）この商品は、出張修理をさせて　　で、修理に際し　　示ください。
2. ご転居の場合の修理ご　　上げの販売店また　　ください。
3. 保証期間内でも次の場合　　として有料にさせていた
   （イ）使用上の故意・過失または不当な修理や改造による故障及び損傷
   （ロ）消耗部品（照明の管球、グローランプ、パッキン等）の取替えや修理、ストレーナーのゴミ詰まり等による故障及び損傷
   （ハ）お買い上げ後の取付場所の移設、輸送、落下等による故障及び損傷
   （ニ）火災、地震、水害、落雷、その他天災地変及び公害、塩害、ガス害（硫化ガス等）、異常電圧による故障及び損傷
   （ホ）車両、船舶等に搭載された場合に生ずる故障及び損傷
   （ヘ）仕上げのキズ等で、お引渡し時に申し出がなかったもの
   （ト）瑕疵によらない自然の磨耗、さび、かび、変質、変色、その他類似の事由による場合
   （チ）指定外の燃料・電源（電圧、周波数）・上水道の水質基準に適合しない井戸水などの使用及び異常水質による故障及び損傷
   （リ）凍結による破損
   （ヌ）維持管理の不備による汚れ、さび、給水管、排水管の　　の不具合
   （ル）取付設置説明書に記載された方法以外の設置内容に起　　害や故障
   （ヲ）契約時、実用化されていた技術では予防することが不　　またはこれが原因で生じた事故による場合
   （ワ）保証期間経過後に申し出があったもの、または保証該　　生後、速やかに申し出がなかったもの
   （カ）一般家庭用以外（例え　　使用された場合　　損傷
   （ヨ）苛性ソーダや強塩酸等
   （タ）硫黄やアルカリ分を含
   （レ）本書のご提示がない場
   （ソ）保証書にお引渡し年月日、お客様名、販売店名の　　等で左記内容がわかる場合はその限りではありません）、あるいは字句を書き替えられた場合
   （ツ）離島または離島に準じる遠隔地へ出張修理を
4. 本書は日本国内においてのみ有効です
5. 本書は再発行いたしませんので大　　して　　。
6. 修理ご相談窓口は17ページを　　さい。

修理メモ

※お客様にご記入いただいた個人情報は、保証期間内の無料修　　びその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承ください。

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無　　お約束するものです。
従ってこの保証書によって、保証書を発行している者（保証　　及びそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理について　　場合は、お買い上げの販売店または修理ご相談窓口にお問い合わせください。

パナソニック株式会社　水廻りシステムビジネスユニット
〒571-8686 大阪府門真市大字門真1048番地　TEL:06-6908-1131（代表）

仕様

型式名		TBHPHR2452
品番		TBHPHR2452
電源		単相200V（50−60Hz共用）
消費電力		3.2ｋW
	右ヒーター（ＩＨ）	2.0kW（120W相当〜2.0kW・7段階調節）
	左ヒーター（ﾗｼﾞｴﾝﾄ）	1.2kW（160W相当〜1.2kW・4段階調節）
	待機電力	0W（電源「切」の状態）（オートパワーオフ機能）
大きさ		幅446 × 奥行き515 × 高さ140mm
質量（重量）		（約）9kg
揚げ物温度調節		（約）180℃
電源コード		2.0㎟ 3芯 キャブタイヤケーブル 0.6m
電源プラグ		3極 250V 20A（1極接地）
付属品		取扱説明書・取付設置説明書

※仕様は改良のため、予告なく変更することがあります。

愛情点検　長年ご使用のＩＨクッキングヒーターの点検を

こんな症状はありませんか		ご使用中止
●電源コードやプラグが異常に熱くなる。 ●触わると電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。	➡	故障や事故防止のため、電源スイッチとブレーカーを切り、必ずお買い求め先または修理ご相談窓口にご依頼ください。

パナソニック株式会社　水廻りシステムビジネスユニット
製造元　三洋テクノソリューションズ鳥取株式会社
〒680-8634　鳥取県鳥取市立川町７丁目 101 番地
TEL.0857-21-2210

3RG6P103-09100(1301B)